

SABOR
CHILE
Y LIMÓN

Chicharrón de harina

⌚ Tiempo de preparación: 45 minutos ⚠ Caducidad: 1 mes 🍷 Rendimiento: 500 g aproximadamente

INGREDIENTES



3 tazas
de harina
de trigo



¾ de taza
de agua
purificada



1 cucharada
de sal



¼ de cucharadita
de polvo
para hornear



½ litro
de aceite
vegetal
para sazonar



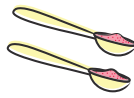
½ cucharadita
de sal



¼ de cucharadita
de ácido
cítrico



¼ de cucharadita
de azúcar
refinada



2 cucharadas
de chile
piquín

UTENSILIOS

- ▶ Rodillo o palote
- ▶ Tazón de vidrio o plástico
- ▶ Cacerola con capacidad de 1.5 litros
- ▶ Mortero con brazo (pistilo)

1

Coloca la harina sobre una mesa o tabla de amasar. Haz un hueco en el centro para formar una especie de volcán o fuente. Adiciona la sal, el agua y el polvo para hornear.



2

Comienza mezclando con los dedos; posteriormente, amasa con fuerza por cerca de 5 minutos.



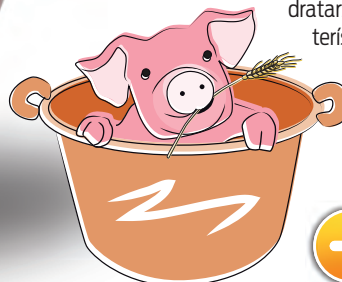
6



Toma las porciones de la masa y aplánalas con el rodillo hasta que tengan un espesor de aproximadamente medio centímetro.

DATO INTERESANTE

El chicharrón natural se hace friendo la piel del cerdo, previamente escalada y deshidratada. La expansión se debe a que queda almacenada un poco de humedad y las proteínas aún son flexibles. Durante el proceso de fritura el agua se evapora y los gases que pudieron haber quedado retenidos se expanden. Cuando deja de salir espuma es porque el alimento ya tiene muy poca humedad, por lo que los chicharrones terminan por deshidratarse, quedando firmes y crujientes, y dando su característica textura. Durante la fritura se generan aromas que son muy apetecibles; sin embargo, con la exposición al calor también se producen radicales libres que, a mediano y largo plazo, despiden los característicos olores de la rancidez.



¿Quieres saber más Tecnologías Domésticas Profeco? Visita nuestro canal en YouTube: [youtube.com/profecotv](https://www.youtube.com/profecotv)



En todas las **Tecnologías Domésticas Profeco** se consideran las siguientes equivalencias:

1 cucharada (TBS: tablespoon) = 15 ml

1 cucharadita (teaspoon) = 5 ml

1 taza = 250 ml

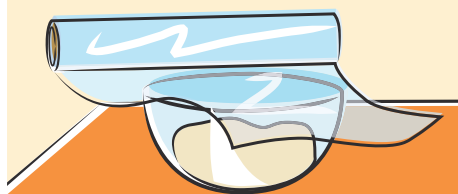
RECOMENDACIONES

- ▶ Prueba utilizar sémola o semolina en lugar de harina refinada
- ▶ Puedes secar los cuadros de pasta, para posteriormente freírlos.
- ▶ Puedes utilizar una máquina para pasta, en lugar de rodillo o palote.
- ▶ Intenta adicionando un poco de ajo o cebolla en polvo, lo mismo que pimienta.



3

Cuando la masa tenga una consistencia tal que se pueda estirar 10 centímetros sin romperse, deja reposar en un tazón cubierto con plástico para alimentos por 10 minutos.



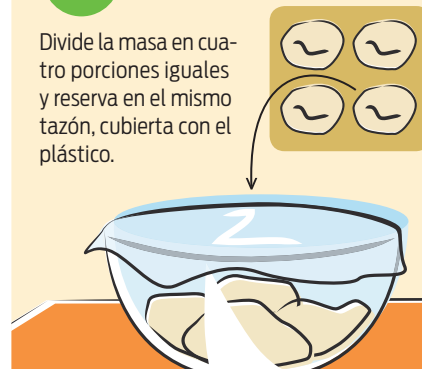
4



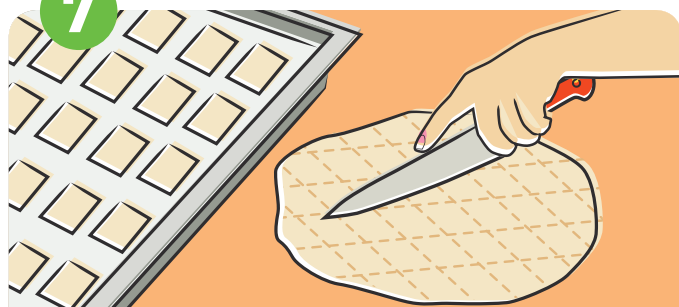
Transcurrido este tiempo, amasa de nueva cuenta por 5 minutos más.

5

Divide la masa en cuatro porciones iguales y reserva en el mismo tazón, cubierta con el plástico.



7



Coloca la pasta resultante en una tabla y corta en cuadros del tamaño que gustes, considerando que crecerán por lo menos al triple. Ve reservándolos en una charola.

8

Vierte medio litro de aceite en la cacerola y ponlo al fuego para que se caliente. Para decidir si está listo para la fritura, deja caer una bolita de masa y, en cuanto haga espuma, reduce la flama a la mitad y agrega los cuadros en lotes pequeños. En cuanto dejen de formar espuma, retira del aceite y escurre. Ve agregando el aceite restante según se requiera para reponer el que absorben las frituras.



Ilustración: Mónica Miranda

9



En un mortero combina la sal, azúcar y ácido cítrico a fin de hacerlos un polvo muy fino. Después combina con el chile piquín, ya sin triturar.

10

Espolvorea las frituras con este condimento.



CONSERVACIÓN

Almacena las frituras en un recipiente perfectamente cerrado, dentro de un lugar fresco, seco y oscuro.

CADUCIDAD

Almacenada de forma adecuada, esta botana dura un mes.

BENEFICIO

Al elaborar los chicharrones con esta tecnología, obtienes un ahorro que supera el 35%, en comparación con un producto comercial, con la principal ventaja de que puedes sazónarlos a tu gusto.

